

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate con cipolle e vino bianco in crosta saporita

di: *Silvia Paone*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

5 patate
olio d'oliva
vino bianco
3cipolle
sale
pepe.

PER LA CROSTA

mezzo piatto fondo di pan grattato
3 cucchiari d'aceto balsamico
3 cucchiari di succo di limone
3 cucchiari di olio d'oliva
prezzemolo
5 cucchiari d'acqua
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a tocchetti le patate e farle rosolare nell'olio per circa 7 minuti.



- 2 Unirvi le cipolle e farle cuocere altri 5 minuti.



- 3 Aggiungere, quindi, il vino fino a coprire e far evaporare.

Mettere, quindi, in forno a 250°C per 25 minuti.



4 Ecco il preparato per la crosticina saporita.



5 Cospargere il composto su tutte le patate cotte ed infornare nuovamente accendendo il grill fino a doratura.

